

# POLSKIE MIĘSO KARMI ZMYŚŁY

— POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE —

## INFORMACJA PRASOWA

### Poczuj Chill - zdrowe grillowanie w Ogrodach Wisła

Do Ogródów Wisła, malowniczej nadrzecznej przestrzeni Warszawy, Związek Polskie Mięso zaprosił swoich gości na grillowy piknik pod hasłem Poczuj Chill. Gospodarzem wydarzenia był ambasador kampanii "Marka Polskie Mięso – Polska Smakuje" - Grzegorz Zawierucha, znany i lubiany szef kuchni. W towarzystwie influencerów - Natalii Maszkowskiej i Piotra Ogińskiego, Grzegorz pokazywał, jak przygotować zdrowego i smacznego grilla z mięsa wieprzowego i drobiowego - dwóch rodzajów mięsa, które Polacy najczęściej wybierają na grilla.

### Poczuj Chill - polskie mięso karmi zmysły

Piknik był częścią V ogólnopolskiej kampanii promocyjno-informacyjnej **prowadzonej w tym roku pod hasłem „Polskie Mięso Karmi Zmysły”** przez Związek Polskie Mięso, której celem jest przybliżenie wiedzy o polskim mięsie, rozprawienie się z mitami na jego temat oraz promowanie zdrowego stylu życia i zrównoważonej diety, w której mięso wieprzowe i drobiowe odgrywają istotną rolę.

*- To kolejne wydarzenie z cyklu naszej kampanii "Polskie Mięso - Polska Smakuje" - mówi dr Witold Choiński, Prezes Związku Polskie Mięso. Każde z organizowanych spotkań, niezależnie od formy - warsztatów kulinarnych czy konferencji naukowych - ma na celu edukację o polskim mięsie. Cieszę się, że nasze działania przynoszą pozytywne skutki, a konsumenci zyskują wiedzę, która pozwala im prowadzić lepszy i zdrowszy tryb życia.*

Goście mieli okazję aktywnie uczestniczyć w grillowaniu, przygotowując smaczne dania z polskiego mięsa wieprzowego i drobiowego pod okiem Grzegorza Zawieruchy, Natalii Maszkowskiej i Piotra Ogińskiego. Potrawy trafiły na stół, gdzie wszyscy mogli je spróbować i porozmawiać z Grzegorzem i influencerami.

O tym, jak grillować tak, by nam to nie zaszkodziło, mówił Piotr Ogiński (Kocham gotować):

*- Zawsze grillujemy na rozgrzanym żarze, nie na ogniu. Dobrze rozgrzany żar możemy rozpoznać po charakterystycznym szarym popiele występującym na rozgrzanych kawałkach węgla, powinien się on pojawić na całej powierzchni grilla. Ogień natomiast przypala nasze potrawy przez co są twarde, gorzkie i mogą zawierać substancje kancerogenne. Pamiętajmy też, aby nigdy nie marynować mięsa w oleju, oliwie lub jakimkolwiek tłuszczu. Podczas grillowania skapuje on na rozgrzany węgiel i podpala się, przez co potrawy się przypalają. Jeżeli grillujemy suche mięso i chcemy mu nadać więcej smaku to najlepszym sposobem będzie posmarowanie gotowego już kawałka mięsa miękkim masłem po zdjęciu z rusztu.*

Związek Polskie Mięso stara się wdrażać edukacyjne programy, które zwiększają świadomość konsumentów na temat jakości i pochodzenia mięsa oraz promują zdrowy styl życia i zrównoważoną dietę, w której polskie mięso wieprzowe i drobiowe odgrywają istotną rolę. Jednym z nich jest kampania " **Marka Polskie Mięso - Polska Smakuje Grillowanie po polsku**

Grillowanie to w Polsce popularna forma spędzania czasu na świeżym powietrzu. Statystyki pokazują, że Polacy najczęściej wybierają mięso drobiowe i wieprzowe na grilla, a najchętniej przygotowywane są klasyczne dania, takie jak karkówka czy szaszłyki z kurczaka. Mięso z grilla najczęściej maceruje się w różnych rodzajach marynat i spożywa z sałatkami oraz grillowanymi warzywami.

W zależności od regionu kraju i osobistych upodobań, Polacy grillują mięso na różne sposoby. Najczęściej stosowane są następujące metody grillowania: na ruszcie, na patyku, na płycie czy na kamieniu, ale prawdziwą ciekawostką jest grillowanie w płatkach soli. Mięso układa się na płatkach soli, a następnie grilluje na otwartym ogniu. Drugim jeszcze mało rozpowszechnionym sposobem jest grillowanie na wcześniej namoczonej desce.

Influencerka Natalia Maszewska podzieliła się informacjami o najnowszych trendach w gotowaniu.

*- Trend w grillowaniu na ten sezon to zdecydowanie zero waste, więcej warzyw do grillowanego mięsa, oraz ekologia. Prostota wygrywa ponad wszystko, sezonowe warzywa, polskie mięso, które idealnie nadają się na grill, używanie produktów w 100% bez zbędnych odpadów, ekologiczne pochodzenie składników oraz ekologiczny węgiel zamiast palników gazowych. Liczy się jakość, a nie ilość, dlatego dania najlepiej jakby były proste, treściwe i bez zbędnych dodatków - powiedziała Natalia Maszewska.*

### **O Związku Polskie Mięso**

Związek Polskie Mięso to organizacja branżowa reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Członek European Livestock and Meat Trades Union.

Więcej o kampanii: [www.pewnejestjedno.pl](http://www.pewnejestjedno.pl)

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego.

Kontakt dla mediów:

Edyta Bach Tel 501 23 23 02

[polskie-mieso@brandnewheaven.pl](mailto:polskie-mieso@brandnewheaven.pl)